







# Practica de bioquímica

# **AMINOACIDOS**



HUANCAYO - PERÚ 30/06/25





# **ESTUDIANTE:**

# LEÓN VENTURA DIEGO

Código:

Q03899E

Ciclo: III

Cel: 951303866



3

FISIOLOGÍA

La fenilalanina y sus metabolitos son inhibidores competitivos de las enzimas triptófano y tirosina hidroxilasa necesarios para la fabricación de neurotransmisores, además inhiben otras enzimas como la hidroxitriptófano descarboxilasa o dopa descarboxilasa que también son necesarias en el metabolismo

PATOLOGIA

## **POR DEFICIENCIA**

- BROMATOLOGIA
  - Carne, pescado
  - Huevos, leche, yogurt, queso
  - Champiñones, mariscos, germen de trigo

- Problemas en la audición.
- Estrés oxidativo
- Desgaste de proteínas y energía

- Daño cerebral irreversible
- Discapacidad intelectual
- Convulsiones y temblores
- Problemas de conducta, emocionales



О О NH<sub>2</sub> С9Н11NO2

**BROMATOLOGIA** 

- Leche, queso, yogurt
- Pescado, salmón
- Legumbres, nueces
- Carnes rojas y ternera

FISIOLOGÍA

La fenilalanina y sus metabolitos son inhibidores competitivos de las enzimas triptófano y tirosina hidroxilasa necesarios para la fabricación de neurotransmisores, además inhiben otras enzimas como la hidroxitriptófano, descarboxilasa o dopa descarboxilasa que también son necesarias en el metabolismo.

4

**PATOLOGIA** 

#### **POR DEFICIENCIA**

- Descamación de la piel
- Diarrea
- Ataxia
- Bajo nivel de concentración
- Anemia

- Gastritis
- Problemas gastrointestinales
- Dificultad del cuerpo de absorver el agua

H<sub>2</sub>N OH

#### **BROMATOLOGIA**

- Leche, huevos, carnes.
- Legumbres, esparrago.
- Salmón, mariscos, nueces, semillas de chía.

FISIOLOGÍA

La **leucina es** un aminoácido utilizado por las células para la síntesis de proteínas, juega un rol importante en el rendimiento físico de los deportistas, en la degradación del tejido muscular por el envejecimiento natural y el anabolismo muscular, por ende, **es** importante conocer las principales diferencias de su uso

4

**PATOLOGIA** 

#### **POR DEFICIENCIA**

- Retraso psicomotor y de crecimiento
- El exceso de este aminoácido se transforma en fenilpiruvato, una sustancia tóxica que se excreta por la orina.

- Bajo nivel de oxigeno
- Sangre en la orina
- Repercusiones negativas del desarrollo motor y las secuelas neurológicas

BIOMOLECULA

ESTRUCTURA QUÍMICA

+NH<sub>3</sub> O O O

#### **BROMATOLOGIA**

- Carne de cerdo, pollo, pescado, ternera
- , salmón, atún y sardina.
- Coles, remolacha, tomate
- Mango, palta, pera , higo , papaya

FISIOLOGÍA

La L-**lisina es** un suplemento nutricional que contiene el L-isómero biológicamente activo del aminoácido **lisina**. Tiene un efecto potencial antiviral, antiosteoporótico, cardiovascular e hipolipemiante, aunque se necesitan más estudios en humanos.

4

**PATOLOGIA** 

#### **POR DEFICIENCIA**

- Anorexia
- Nauseas
- Trastornos gástricos
- Perdida de peso
- Tendinitis
- Irritabilidad

- Problemas renales
- Deficiencia de arginina
- Nivel de concentración bajo

2

# ESTRUCTURA QUÍMICA

**BROMATOLOGIA** 

- Leche, huevos, carnes.
- Legumbres, esparrago.
- Salmón, mariscos, nueces, semillas de chía.

3

## FISIOLOGÍA

La **metionina** es un aminoácido esencial - uno de los constructores de bloques de proteínas y péptidos que su cuerpo no puede producir de otros químicos. El cuerpo utiliza la metionina para producir creatina y utiliza el sulfuro de la **metionina** para un metabolismo y un crecimiento normal.

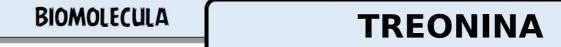
4

#### **PATOLOGIA**

#### **POR DEFICIENCIA**

- Tendencia trombótica.
- Luxación del cristalino.
- Alteraciones esqueléticas.

- Alteraciones del sistema nervioso central
- Edema cerebral difuso
- Trastornos de la mielinización
- Problemas hepáticos



**BROMATOLOGIA** 

- Carne de ternera, cordero y cerdo
- Gelatina
- Oueso
- Semillas de lino y de girasol
- Germen de trigo

3

FISIOLOGÍA

La Treonina se encuentra en altas concentraciones en el corazón, músculos, tracto intestinal y sistema nervioso central. Este aminoácido es importante para la formación de colágeno y elastina. Una de las funciones más importantes que tiene la treonina es la digestión y la inmunidad

4

**PATOLOGIA** 

#### **POR DEFICIENCIA**

- Depresión
- Irritabilidad
- Trastornos de conducta
- Mala absorción de nutrientes

- Afecta el apetito
- Acumulación de treonina
- Problemas gastrointestinales

BROMATOLOGIA

- Leche, huevos, carnes.
- Legumbres, esparrago.
- Salmón, mariscos, nueces, semillas de chía.

FISIOLOGÍA

El **triptófano** es un aminoácido necesario para el crecimiento normal en los bebés y para la producción y mantenimiento de las proteínas, músculos, enzimas y neurotransmisores del cuerpo. Es un aminoácido esencial. Esto significa que el cuerpo no lo puede producir, por lo que se debe obtener de la alimentación.

4

**PATOLOGIA** 

#### **POR DEFICIENCIA**

- Deficiencia de vitamina B3
- Riesgo de sufrir ansiedad
- Insomnio
- Estrés
- Depresión

- Somnolencia
- Dolor de estomago
- Vómitos
- Diarrea
- Dolor de cabeza

FISIOLOGÍA

Pertenece al grupo de aminoácidos ramificados que son los más abundantes en los músculos. Su principal función es ayudar a prevenir la descomposición del músculo, ya que suministra una cantidad extra de glucosa (gluconeogénesis).

PATOLOGIA

#### **POR DEFICIENCIA**

- Anorexia
- Mareos
- Perdida de peso
- Diminución de albumina plamatica

#### **POR EXCESO**

- Alteraciones cutáneas
- Problemas hepáticos
- Desorden en el sistema nervioso

## BROMATOLOGIA

- Leche, huevos, requesón
- Arroz integral
- Plátano, maní
- Melocotón

BIOMOLECULA ARGININA

2) ESTRUCTURA QUÍMICA

H<sub>2</sub>N NH NH NH H

FISIOLOGÍA

Es necesario para producir proteínas y se usa comúnmente para la circulación. La L-**arginina** se convierte en el cuerpo en una sustancia química llamada óxido nítrico.

4

**PATOLOGIA** 

### **POR DEFICIENCIA**

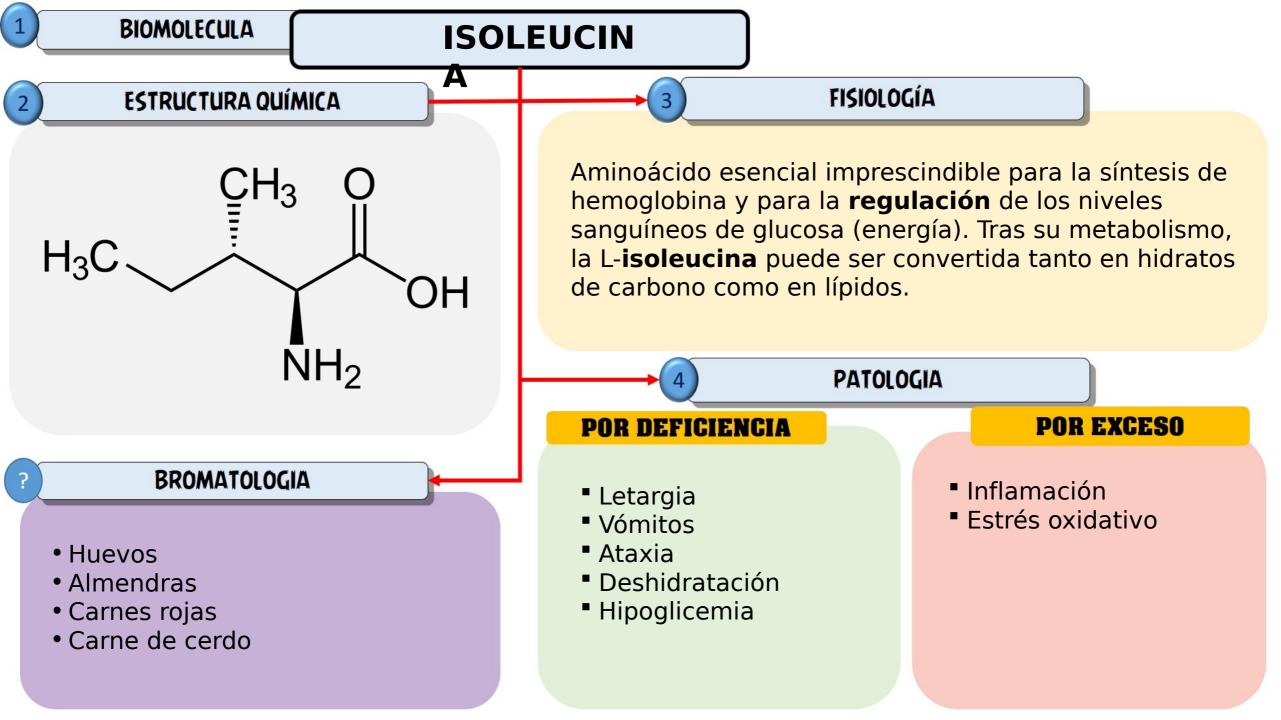
- Discapacidad intelectual
- Convulsiones
- Microcefalia
- Problemas de equilibrio y cordinación

**POR EXCESO** 

- Debilidad
- Diarrea
- Nauseas

? BROMATOLOGIA

- Carnes rojas
- Pescado, salmón
- Leche, queso, yogurt



OH NH<sub>2</sub>OH FISIOLOGÍA

La **tirosina** es un aminoácido encontrado en las proteínas de la carne. El cuerpo las usa como un material para producir varios neurotransmisores (sustancias químicas que ayudan a la **función** cerebral y del sistema nervioso).

4

**PATOLOGIA** 

#### **POR DEFICIENCIA**

- Ausencia de pigmentación cutánea y retiniana
- Perdida de la visión

#### **POR EXCESO**

- Ulceras cutáneas y de cornea
- Alteraciones neuropsiquiatras

## BROMATOLOGIA

- Plátanos
- Palta
- Pescado
- Soya



HO OH H<sub>2</sub>N H La L-**serina** es un aminoácido neutro no esencial, que se utiliza para la síntesis de distintas biomoléculas como proteínas, lípidos de membranas, nucleótidos y otros aminoácidos neuroactivos como la glicina y la D**serina**, la cisteína y la taurina o moléculas de lípidos

FISIOLOGÍA

4

**PATOLOGIA** 

#### **POR DEFICIENCIA**

**POR EXCESO** 

- BROMATOLOGIA
- Carnes, pescado
- Huevo, Leche
- Salmón, cerdo
- Sardinas, tofu

 Afecciones hepáticas o renales

como fosfatidilserina y ceramidas.

Cefalea

- Trastorno neurometabolico
- Microcefalia
- Convulsiones



**POR DEFICIENCIA** 

- renales
- Cefalea

FISIOLOGÍA

Es un aminoácido apolar no aromático. La **prolina** está involucrada en la producción del colágeno. Está también relacionada con la reparación y mantenimiento de los músculos y los huesos. La prolina es la que confiere flexibilidad a la molécula de inmunoglobulina en la región de bisagra de esta.

PATOLOGIA

**POR EXCESO** 

- Afecciones hepáticas o

Microcefalia

neurometabolico

Trastorno

Convulsiones

BROMATOLOGIA

- Carnes, pescado
- Huevo, Leche
- Salmón, cerdo
- Sardinas, tofu

BIOMOLECULA GLUTAMIN

ESTRUCTURA QUÍMICA

La **glutamina** es el aminoácido más abundante del organismo y está implicada en numerosos procesos del metabolismo intermediario, sobre todo en la síntesis de aminoácidos y purinas, en el ciclo de los ácidos tricarboxílicos y en la generación de urea.

FISIOLOGÍA

# $H_2N$ OH $NH_2$

4

**PATOLOGIA** 

#### **POR DEFICIENCIA**

- BROMATOLOGIA
- Espinacas, perejil
- Remolacha Leche,
- Queso, yogurt, leche

- Problemas linfáticos
- Disminución de la capacidad oxidante

- Tos seca
- Ronquera
- Problemas estomacales
- Problemas hepaticos



FISIOLOGÍA

La **glicina** es un aminoácido, concretamente el más pequeño y uno de los denominados "no esenciales". Su papel es el de contribuir a formar las proteínas de nuestro organismo. Además, actúa como neurotransmisor inhibidor en el sistema nervioso central, especialmente en la retina, el tallo cerebral y la médula espinal.

PATOLOGIA

POR DEFICIENCIA

- BROMATOLOGIA
- Espinacas, perejil
- Remolacha Leche,
- Queso, yogurt, leche

- Retraso generalizado del desarrollo
- Discapacidad intelectual
- Miopatía

- Discapacidad intelectual
- Convulsiones
- Dificultades respiratorias



 $H_2N$  = SH

BROMATOLOGIA

- Huevos y derivados
- Queso, yogurt, leche
- Pescados, merluza, atún
- Carne de pato, cerdo, pollo

FISIOLOGÍA

**Cisteína** es un aminoácido proteinogénico con un grupo tiol, que le con ere una gran reactividad. Por oxidación da lugar a un puente disulfuro, esencial para la estructura y **función** de las proteínas, tales como enzimas, inmunoglobulinas G e insulina.

4

**PATOLOGIA** 

#### **POR DEFICIENCIA**

- Cistina en el riñón, el uréter y la vejiga
- Perdida de cabello

- Cistinuria
- Problemas renales

H<sub>2</sub>N O H

BROMATOLOGIA

- Carnes, pescado
- Huevo, Leche
- Salmón, cerdo
- Sardinas, tofu

FISIOLOGÍA

La **asparagina** es necesaria para producir muchas proteínas, pero también desempeña otras **funciones**, entre las que se incluye la descomposición de amoníaco tóxico en el interior de las células, la modificación de proteínas y la producción de un neurotransmisor.

4

**PATOLOGIA** 

#### **POR DEFICIENCIA**

- Desarrollo cerebral deficiente
- Problemas neurológicos graves

- Confusión
- Exceso de sueño
- Agitación
- Desorientación



 $H_3C$   $H_2N$  H

3

FISIOLOGÍA

La **alanina** es un aminoácido no esencial utilizado por el organismo para sintetizar proteínas. Se encuentra tanto en el interior como en el exterior de las proteínas globulares. También es uno de los aminoácidos no esenciales que interviene en el metabolismo de la glucosa.

4

**PATOLOGIA** 

#### **POR DEFICIENCIA**

- BROMATOLOGIA
- Carne vacuna, cerdo
- Pescado
- Huevos
- Leche y derivados

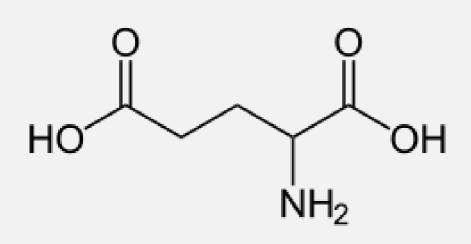
- Cálculos renales
- Nefrolitiasis y negro calcinosis
- Oxalosis sistémica

- Insuficiencia renal
- Picor en las manos y en la cara

ACIDO GLUTÁMICO

ESTRUCTURA QUÍMICA

FISIOLOGÍA



El ácido glutámico en conjunto con glicina, arginina y alanina son metabolitos fundamentales en la formación de tejido vegetal y en la síntesis de clorofila, aumentando con ello su concentración y por tanto la tasa de fotosíntesis. Apertura y cierre estomático.

4

**PATOLOGIA** 

#### **POR DEFICIENCIA**

- BROMATOLOGIA
- Carnes
- Pescado
- Tomate
- Huevos
- Leche y derivados

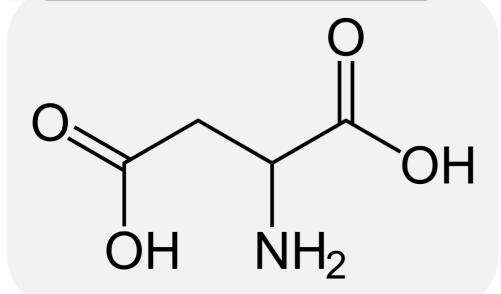
- Sordera
- Convulsiones

- Epilepsia
- Neurodegenración

ASPARTICO ASPARTICO

2 ESTRUCTURA QUÍMICA

FISIOLOGÍA



El ácido aspártico es un aminoácido y pertenece a la clase que tiene grupos R ácidos o básicos. Tiene una cadena lateral ácida y es hidrófila. En condiciones fisiológicas (pH 7,4) en las proteínas, la cadena lateral suele presentarse como la forma de aspartato cargada negativamente.

El **ácido aspártico** ayuda a que cada célula del cuerpo funcione. Juega un papel en: Producción y liberación de hormonas. Funcionamiento normal del sistema nervioso.

4

**PATOLOGIA** 

#### **POR DEFICIENCIA**

**POR EXCESO** 

BROMATOLOGIA

- Salchichas de carne
- Ostras
- Palta
- Esparragos
- Melaza

- Descomposición de la sustancia blanca del cerebro
- Alteraciones del sistema nervioso, cardiovasculares y metabólicas

Neurotoxicidad

